

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Hidangan penutup atau *dessert* merupakan hidangan yang disajikan pada akhir waktu makan atau disajikan setelah selesai makan. Hidangan penutup atau *dessert* identik dengan makanan yang ringan, manis dan disajikan dalam keadaan dingin, sehingga memberikan kesan menyegarkan. Umumnya mulai dari anak-anak hingga orang dewasa menyukai makanan manis yang dingin seperti puding, es krim, dan *cake* yang termasuk dalam *dessert*.

Puding merupakan salah satu jenis *dessert* yang memiliki rasa manis, tekstur lembut, dan disajikan dalam keadaan dingin. Puding umumnya dibuat dari bahan baku susu, tepung maizena, agar-agar, dan gula, selain itu terdapat pula puding yang menggunakan telur sebagai bahan baku, yang disebut *custard pudding* atau *purin*. *Custard pudding* atau *Purin* terbuat dari campuran susu, telur, dan krim sehingga memiliki tekstur yang lembut dan cukup kenyal. Telur dan krim berperan sebagai *emulsifier* yang membentuk tekstur lembut, kenyal dan stabil atau tidak memisah. Namun tidak semua orang menyukainya karena *purin* memiliki bau dan rasa amis khas dari telur.

Pada Tugas Perencanaan Unit Pengolahan Pangan (PUPP) ini akan dirancang sistem pengolahan produk mulai dari penerimaan bahan baku mentah hingga penjualan produk akhir. Produk yang dipilih adalah puding. Puding yang akan dibuat adalah puding yang memiliki tekstur seperti *purin* yakni lembut dan sedikit kenyal tanpa menggunakan telur, namun menggunakan kombinasi karagenan dan tepung maizena. Nilai tambah dari produk puding ini adalah memiliki harga yang lebih murah

karena tidak menggunakan telur. Produk puding yang ditawarkan memiliki beberapa varian rasa antara lain coklat, stroberi, *green tea*, *banana*, dan taro. Pertimbangan memilih aneka varian rasa tersebut karena varian rasa tersebut umumnya banyak digemari dan dapat diterima oleh masyarakat, selain itu banyaknya varian rasa yang ditawarkan dapat memberikan pilihan bagi konsumen.

Unit pengolahan puding yang direncanakan dalam Tugas Perencanaan Unit Pengolahan Pangan ini berkapasitas produksi 100 cup @150 mL per hari dengan nama “Mofu mofu”. “Mofu mofu” berasal dari bahasa jepang yang berarti lembut, halus, *fluffy*. Hal ini untuk menggambarkan bahwa produk puding yang ditawarkan memiliki tekstur yang lembut dan *fluffy*. Promosi puding dilakukan dengan cara membagi *tester*, menyebarkan pesan singkat mengenai produk, harga, dan nomor yang bisa dihubungi melalui media sosial, serta mengunggah foto produk di media sosial seperti *facebook*, dan *broadcast message*. Distribusi dilakukan dengan menggunakan jasa antar barang (ekspedisi/Go-Jek). Metode pembayaran yang fleksibel, yaitu secara langsung ataupun transfer melalui bank. Target pasar yang dituju adalah konsumen menengah (atas) dari anak-anak hingga orang dewasa.

Perencanaan unit pengolahan puding ini juga memperhitungkan aspek teknis, aspek manajemen, dan aspek ekonomis. Aspek teknis yang diperhitungkan seperti pemilihan lokasi, pemilihan alat dan mesin, pemilihan bahan baku, tenaga kerja, utilitas, dan sebagainya. Aspek manajemen ditinjau dari bentuk dan struktur organisasi. Aspek ekonomis yang diperhitungkan yaitu analisa ekonomi yang digunakan untuk menilai kelayakan pendirian suatu unit pengolahan seperti Laju Pengembalian Modal/*Rate of Return (ROR)*, Waktu Pengembalian Modal/*Payout of Period (POP)*, dan Titik Impas/*Break Even Point (BEP)*.

1.2. Tujuan

1. Merencanakan pendirian *home industry* pengolahan puding dengan kapasitas 100 cup @150 mL per hari.
2. Melakukan realisasi perencanaan produksi yang telah dibuat.
3. Melakukan evaluasi terhadap usaha puding skala *home industry* yang dijalankan.